STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 28859
7 juni
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier GTS „PRAŽSKÁ ŠUNKA"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 180 van 19 mei 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 19 juli 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 180/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„PRAŽSKÁ ŠUNKA"
EU-nr.: CZ-TSG-0007-0061 – 21.10.2010
TSJECHIË

1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Пражка шунка" (BG), „Jamón de Praga" (ES), „Pražská šunka" (CS), „Prag Skinke" (DA), „Prager Schinken" (DE), „Praha sink" (ET), „Χοιρομέρι Πράγας" (EL), „Prague Ham" (EN), „Jambon de Prague" (FR), „Praška šunka" (HR), „Prāgas šķiņķis" (LV), „Prahos kumpis" (LT), „Prágai minősegi sonka" (HU), „Perzut ta' Praga" (MT), „Praagse ham" (NL), „Szynka Praska" (PL), „Fiambre de Praga" (PT), „Jambon de Praga" (RO), „Pražská šunka" (SK), „Praška šunka" (SL), „Prahalainen kinkku" (FI), „Prag skinka" (SV)

2. Productcategorie

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is

– ☒ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;
– ☐ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

Het traditionele vleesproduct „Pražská šunka" is bestemd voor directe consumptie en wordt al lang vervaardigd in de volgende varianten:
– niet-ontbeende „Pražská šunka",
– ontbeende „Pražská šunka",
– ingeblikte „Pražská šunka".

3.2. De naam

– ☒ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;



– ☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De traditionele benaming „Pražská šunka” brengt de specificiteit van het product niet tot uiting of verbindt de specificiteit van het product niet met de plaats van oorsprong of met de agrarische oorsprong maar is zelf specifiek, omdat het product internationaal wordt geassocieerd met een vermaard vleesproduct met een karakteristieke vorm en smaak.

4. Beschrijving

4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van Verordening (EU) nr. 668/2014)

4.1.1. Niet-ontbeende „Pražská šunka”

Niet-ontbeende „Pražská šunka” verschilt van andere niet-ontbeende hammen vooral door de wijze waarop de grondstof wordt geselecteerd en verwerkt. Een ander karakteristiek kenmerk van de niet-ontbeende „Pražská šunka” is de verhouding varkensham/pekel bij de productie die het mogelijk maakt in het eindproduct een zuiver spiereiwitgehalte te bereiken dat duidt op ham van de hoogste kwaliteit. Bovendien wordt niet-ontbeende „Pražská šunka” na het koken gerookt, waardoor deze ham van vele andere traditionele, niet-ontbeende gedroogde hammen verschilt.
Fysieke kenmerken:
– Product met een totaalgewicht van maximaal 10 kg.
– Wanneer de ham als een Praagse ham wordt uitgesneden, wordt de originele vorm van de varkensham gehandhaafd (de vang en het sacrum met inbegrip van de staart en het heupbeen worden uit de hele niet-ontbeende ham verwijderd; het hammenbeen wordt wél, maar de poot niet behouden; het vette gedeelte wordt bijgekant vanaf de lende).
Chemische kenmerken (de parameters worden vastgesteld op basis van monsters die worden geanalyseerd na het ontbenen van het product):
– Zuiver spiereiwitgehalte (bindweefsel-en planteiwitten niet meegerekend): minimaal 16 gewichtspercenten. De uit zwoerd en vet bestaande deklaag van het product maakt geen deel uit van het onderzochte, gehomogeniseerde monster.
– Zoutgehalte: maximaal 3 gewichtspercenten.
– Vetgehalte: maximaal 15 gewichtspercenten. De deklaag van het product maakt deel uit van het onderzochte, gehomogeniseerde monster.
Organoleptische kenmerken:
– Uiterlijk voorkomen en kleur: het gedeelte dat met zwoerd is bedekt is goudgeel van kleur. Andere delen van het oppervlak zijn niet met zwoerd bedekt, maar met lichtgekleurd vet, gaande van geelachtig tot goudkleurig; het spierweefsel van de ham heeft een goudbruine tot donkerbruine kleur.
– Voorkomen en kleur bij een dwarsdoorsnede: het snijvlak van het spierweefsel van de ham heeft een roze vleeskleur.
– Smaak en geur: duidelijke smaak en geur van gekookte en gerookte ham, passend gezouten.
– Consistentie: stevig en compact. Wanneer het in dunne plakken wordt gesneden, is het product beetzacht.

4.1.2. Ontbeende „Pražská šunka”

Ontbeende „Pražská šunka” verschilt van andere vleesproducten in deze categorie vooral door de productiemethode; het betreft namelijk een ham van de hoogste kwaliteit die wordt vervaardigd van ontbeende varkenshammen, of delen van varkenshammen die na het koken worden gerookt. Een ander karakteristiek kenmerk is de decoratieve deklaag, bestaande uit een dunne laag varkensvet of uit vet en zwoerd. De eivormige of ovale vorm van het eindproduct is een ander typisch kenmerk.
Fysieke kenmerken:
– Kenmerkend voor het product is de eivormige of ovale vorm.
– De ham is van de beste kwaliteit en is vervaardigd van de gehele ontbeende achterham met een laag varkensvet met of zonder zwoerd; dan wel van bijgekante delen van een varkensham en gezouten plakken varkensvet met of zonder zwoerd; of van de met vet bedekte, bijgekante delen van een varkensham met of zonder zwoerd.
Chemische kenmerken:
– Zuiver spiereiwitgehalte, zout- en vetgehalte: zie chemische kenmerken voor niet-ontbeende „Pražská šunka”.
Organoleptische kenmerken:
– Uiterlijk voorkomen en kleur: het gedeelte dat met vet en zwoerd is bedekt is goudgeel van kleur.



Indien het oppervlak alleen met vet en niet met zwoerd is bedekt, is dat oppervlak lichter van kleur, gaande van geelachtig tot goudkleurig.
– Voorkomen en kleur bij een dwarsdoorsnede, smaak en geur, consistentie: zie organoleptische kenmerken voor niet-ontbeende „Pražská šunka”.

4.1.3. Ingeblikte „Pražská šunka”

Ingeblikte „Pražská šunka” verschilt van andere vleesproducten in deze categorie vooral door de gebruikte grondstof; het betreft namelijk een ham van de hoogste kwaliteit die wordt vervaardigd van bijgekante delen van varkenshammen, ofwel in hun geheel ofwel grofgehakt. Een ander karakteristiek kenmerk van het product is de dunne laag aspic die zich tussen de ham en de verpakking bevindt. Wat de ingeblikte „Pražská šunka” evenwel onderscheidt van andere ingeblikte vleesproducten, is de typische, platte, ovale vorm van de verpakking.
Fysieke kenmerken:
– Kenmerkend voor het product is de vlakke, ovale vorm; het heeft de afmetingen van de verpakking die is afgestemd op een eindproduct met een gewicht van 0,454 kg.
– Op het ogenblik dat het product wordt verpakt, bestaat minstens 87% van het gewicht van de grondstof uit vlees.
Chemische kenmerken:
– Zuiver spiereiwitgehalte (bindweefsel-en planteiwitten niet meegerekend): minimaal 16 gewichtspercenten. De aspic deklaag van het product maakt geen deel uit van het onderzochte, gehomogeniseerde monster.
– Zoutgehalte: maximaal 3 gewichtspercenten.
– Vetgehalte: maximaal 4 gewichtspercenten. De aspic deklaag van het product maakt deel uit van het onderzochte, gehomogeniseerde monster.
– Aspicgehalte: maximaal 36 gewichtspercenten.
Organoleptische kenmerken:
– Het product wordt verpakt in een hermetisch afgesloten verpakking waarbij de uit commercieel oogpunt vereiste steriliteit van de inhoud gegarandeerd blijft. Er zit een zachte, goudgele laag aspic tussen de verpakking en het product.
– Voorkomen en kleur bij een dwarsdoorsnede: de ham heeft een roze vleeskleur. Kleine, geïsoleerde gaatjes die gevuld zijn met aspic zijn toegestaan.
– Smaak en geur: duidelijke smaak en geur van gekookte ham, passend gezouten.
– Consistentie: stevig en compact.

4.2. Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van Verordening (EU) nr. 668/2014)

4.2.1. Niet-ontbeende „Pražská šunka”

Gehele varkenshammen, uitgesneden als een Praagse ham (de vang en het sacrum met inbegrip van de staart en het heupbeen worden uit de hele niet-ontbeende ham verwijderd; het hammenbeen wordt wél, maar de poot niet behouden; het vette gedeelte wordt bijgekant vanaf de lende) en pekel, bereid uit de onderstaande ingrediënten, worden gebruikt om de niet-ontbeende „Pražská šunka” te bereiden.

Varkenshammen	100,0 kg	
Pekel (max. 20,0 kg):	– Water	max. 17,0 kg
	– Nitriet- of nitraatoplossing	max. 2,6 kg
	– Suikers	0-1,2 kg
	– Stabilisatoren	0-0,5 kg
	– Kruidenextract of -olie	0-0,3 kg
	– Antioxidanten	0-0,1 kg

De hammen worden bespoten met pekel die de voorgeschreven samenstelling heeft. Nadien blijven de hammen in de pekel liggen of wordt de pekel in de hammen gewreven. Vervolgens worden de hammen gekookt, waardoor ze worden gepasteuriseerd. Nadat ze zijn gekookt, worden de producten gedroogd in een rookkamer en wordt de buitenzijde van de hammen gerookt zodat ze hun karakteristieke smaak, aroma en kleur krijgen. Vervolgens worden ze gekoeld en opgeslagen.

Een andere mogelijkheid is dat de hammen niet worden gezouten door ze te bespuiten met pekel en ze vervolgens in de pekel te laten liggen of de pekel in de hammen te wrijven, maar dat de gekoelde hammen worden gezouten en dat de buitenzijde stevig wordt ingewreven met een nitraatoplossing

die een kleine hoeveelheid suiker bevat. Vervolgens worden ze, met het zwoerd naar onderen, in pekelvaten gelegd die lichtjes zijn ingezouten, waarna ze worden overgoten met gekookte en afgekoelde nitraatpekel, die eveneens een kleine hoeveelheid suiker bevat. De hammen worden met gewichten verzwaard zodat ze volledig ondergedompeld zijn in de pekel en na het verstrijken van de nodige tijd, die wordt bepaald volgens de resultaten van voortdurende sensorische kwaliteitscontroles, worden ze omgedraaid zodat de onderzijde boven en de bovenzijde onder in het vat komt te liggen. Nadat ze grondig zijn gezouten, worden de hammen verschillende uren ondergedompeld in lauwwarm water en vervolgens te drogen gehangen. De hammen worden eerst gedroogd in een rookkamer en vervolgens wordt de buitenzijde van de hammen gerookt om te komen tot hun karakteristieke smaak, aroma en kleur. Vervolgens worden de hammen gekookt, waardoor ze worden gepasteuriseerd. Daarna worden ze gekoeld en opgeslagen.

Ongeacht welke van de twee alternatieve methoden wordt gebruikt, kan tijdens de laatste productiefase het oppervlak ook worden gebakken en kan het zwoerd worden behandeld met verschillende decoratieve technieken.

4.2.2. Ontbeende „Pražská šunka”

Om ontbeende „Pražská šunka” te produceren worden geheel gelaten ontbeende varkenshammen of de overeenkomstig punt 4.1.2 bereide afzonderlijke delen van varkenshammen gebruikt, met pekel die, qua samenstelling en maximaal toegestane verhouding ten opzichte van de rauwe grondstof, gelijk is aan de pekel die wordt gebruikt voor de productie van niet-ontbeende „Pražská šunka”.
De ontbeende varkenshammen of delen van varkenshammen worden bespoten met pekel die de voorgeschreven samenstelling heeft en/of worden met pekel ingewreven. Gezouten plakken varkensvet, met of zonder zwoerd, worden apart met pekel ingewreven als ze worden gebruikt om op het product een decoratieve deklaag aan te brengen. Nadat de grondstof is gepekeld en met pekel is ingewreven, wordt ze overgebracht in eivormige of ovale vormen en wel zo dat het vet, met of zonder zwoerd, het product altijd van een decoratieve deklaag voorziet. Indien plakken varkensvet, met of zonder zwoerd, worden gebruikt om op het product een decoratieve deklaag aan te brengen, worden de vormen bekleed met gepekelde plakken varkensvet en pas daarna gevuld met de afgekante delen van de varkenshammen. Het product wordt vervolgens gekookt in de vormen, waardoor het wordt gepasteuriseerd. Nadat ze zijn gekookt, worden de producten uit de vormen gehaald en gerookt zodat ze hun karakteristieke smaak, aroma en kleur krijgen. Vervolgens worden ze gekoeld en verpakt.
Ook is het mogelijk dat de laatste productiefase wordt afgerond door het oppervlak te bakken en het zwoerd te behandelen met verschillende decoratieve technieken.
Producten die worden vervaardigd van geheel gelaten ontbeende varkenshammen met een vetlaag, met of zonder zwoerd, en eventueel de bijgekante delen van varkenshammen met een vetlaag, met of zonder zwoerd, kunnen, voordat ze worden gekookt, in de voorgeschreven vorm worden gebracht met behulp van folie die na het koken wordt verwijderd. In dat geval hoeven er geen vormen te worden gebruikt.

4.2.3. Ingeblikte „Pražská šunka”

Om ingeblikte „Pražská šunka” te produceren, worden bijgekante delen van varkenshammen (geheel gelaten dan wel grofgehakt), gelatine (in poedervorm) en pekel, bereid met de hieronder vermelde ingrediënten, gebruikt.

Bijgekante delen van varkenshammen	100,0 kg	
Gelatine in poedervorm	4,0 kg	
Pekel (max. 14,3 kg):	– Water	max. 11,0 kg
	– Nitrietoplossing	max. 2,8 kg
	– Suikers	0-0,5 kg

De vlakke, ovale verpakkingen zijn vervaardigd van materialen die bestand zijn tegen sterilisatie en die het correcte gewicht van het afgewerkte product (ongeveer 0,454 kg) garanderen.

De heel gelaten of grofgehakte delen van varkenshammen worden met pekel ingewreven. Nadat het spierweefsel op deze wijze is gepekeld, wordt het overgebracht in een vacuümverpakking; op de bodem van deze verpakking wordt eerst een aangepaste hoeveelheid gelatine in poedervorm gestrooid. Nadat de verpakking vacuüm werd gezogen, laat men het product gedurende twaalf uur bij een temperatuur van 5 °C rusten. Het product wordt vervolgens gesteriliseerd; hierbij moet een minimaal verhittingseffect worden bereikt, wat betekent dat gedurende tien minuten in alle delen van het product een temperatuur van 121 °C moet worden aangehouden. Na het koken wordt het product afgekoeld en droog opgeslagen bij een temperatuur van 0-25 °C en een relatieve vochtigheidsgraad van hoogstens 85%. Het product heeft een houdbaarheid van minstens drie jaar.

4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van Verordening (EU) nr. 668/2014)

4.3.1. Niet-ontbeende „Pražská šunka”

De benaming „Pražská šunka” wordt sedert de jaren 1860 gebruikt om een van de bekendste levensmiddelen afkomstig uit Tsjechië, met name uit Praag, aan te duiden. Historische bronnen linken een product met de naam „Pražská šunka” aan František Zvěřina, die de eerste producent van de ham was. Josef Jeřábek, een bekende Praagse producent van gerookte vleesproducten, nam de productie van „Pražská šunka” van František Zvěřina over. Als andere producenten van de ham kunnen onder meer de Praagse producenten van gerookte vleesproducten Dlouhý, Malý en Cibulka worden vermeld. Met de productie van „Pražská šunka” werd ook gestart in andere grote steden en gemeenten die alle het voorbeeld van Praag volgden. Zo waren er in Brno, Hradec Králové en Pardubice respectievelijk de volgende producenten van gerookt vlees: Jebavý, Hutla en Sochor. Nog vele andere producenten van gerookte vleesproducten bereidden de ham aan het eind van de 19e eeuw. Om het met een metafoor te zeggen: de „Pražská šunka” van Zvěřina was de „voorouder” van alle latere hammen. Het was Antonín Chmel die startte met de industriële productie van de „Pražská šunka”. In 1879 richtte hij zijn fabriek op in U Zvonařky in Praag. „Pražská šunka” was het belangrijkste product van deze producent die evenwel ook een ruim assortiment aan andere gerookte vleesproducten produceerde die in Praag en in andere steden, vooral in kuuroorden, en uiteindelijk ook in een aantal Europese landen, snel een zekere roem verwierven. Zijn grootste commerciële succes was evenwel „Pražská šunka”, het product dat zeer snel zelfs overzeese markten veroverde. Na de Tweede Wereldoorlog werd het bedrijf genationaliseerd en geleidelijk volgden fusies met een aantal andere productiebedrijven in Praag. Het was tijdens deze periode dat varianten van „Pražská šunka” ontstonden in de vorm van conserven of halfconserven die van varkenshammen waren bereid. In 1977 ging de U Zvonařky-fabriek met al haar werknemers en al haar middelen op in een nieuwgebouwde fabriek voor vleesproducten, Masokombinát Praha jih in Písnice. Nieuwe rijpingstechnieken zagen het licht: „Pražská šunka” werd vanaf dat ogenblik met pekel besproeid en er vervolgens al dan niet mee ingewreven. Na 1989, tijdens de privatiseringsperiode, werd de fabriek in Písnice gesloten, maar in een aantal andere fabrieken in heel Tsjechië werd de productie van niet-ontbeende „Pražská šunka” voortgezet.
De selectie van de grondstof en de rijpingsmethode vormden oorspronkelijk de basis voor de productie van „Pražská šunka”. Als grondstof werden varkenshammen van lichte varkens gebruikt. Het huidige recept schrijft nog steeds hammen met een maximumgewicht van 10 kg voor. Een ander karakteristiek kenmerk van het productieproces, dat van generatie op generatie werd overgeleverd, is dat de varkenshammen op een speciale wijze, „de Praagse wijze”, worden bijgekant. Voor de rijping van de gekoelde varkenshammen wordt het oppervlak van het vlees, met name het zwoerd, grondig ingewreven met een oplossing op basis van nitraat die tevens een kleine hoeveelheid suiker bevat. De bodem van het vat waarin de hammen rijpten, werd lichtjes ingezouten en de varkenshammen werden erin geplaatst met het zwoerd naar beneden. Gekookte en afgekoelde pekel die ook een kleine hoeveelheid suiker bevatte, werd over de hammen gegoten die vervolgens met gewichten werden verzwaard. Later werden de hammen omgedraaid zodat de onderzijde boven en de bovenzijde onder kwam te liggen. Vervolgens werden ze opnieuw met gewichten verzwaard. Na een sensorische kwaliteitscontrole werden de hammen verschillende uren ondergedompeld in lauwwarm water en vervolgens te drogen gehangen. Dan volgde de laatste bewerking: het heupbeen werd verwijderd, het oppervlak van het zwoerd werd afgeschraapt en de schenkel werd vastgebonden zodat de ham tijdens het koken haar vorm bewaarde. De hammen werden altijd in een verwarmde rookkamer opgehangen. Het roken verliep in twee fasen: eerst werd de ham gedroogd boven een flink vuur, vervolgens werd ze op smaak gebracht en gekleurd met behulp van vochtig zaagsel van hardhout. De hammen werden doorgaans acht à twaalf uur lang – dus traag – gerookt. Vervolgens werden ze in kokend water gekookt. Nadien werden ze in koud water ondergedompeld om af te koelen.

4.3.2. Ontbeende „Pražská šunka”

Voor de Tweede Wereldoorlog zagen alternatieve aanbiedingswijzen voor de oorspronkelijke „Pražská šunka” het licht, zoals de uit van varkenshammen bereide, gepasteuriseerde ontbeende „Pražská šunka”. Deze werd geproduceerd door Antonín Chmel in U Zvonařky in Praag en door Josef Beránek in Beránkové podniky, de fabriek van zijn bedrijf. De technologie om deze aanbiedingswijzen van „Pražská šunka” te produceren, bestond in het uitbenen van verse, gekoelde varkenshammen en het verwerken van afzonderlijke delen van deze hammen. Deze delen werden ingedeeld volgens kleur en met behulp van machines met tussenpozen gehakt terwijl de nodige hoeveelheid natriumchloride en suiker werden toegevoegd, die alle waren opgelost in een specifieke hoeveelheid pekel. Daarna volgden pasteurisatie en koeling. Na de Tweede Wereldoorlog was de productie van gepasteuriseerde „Pražská šunka” hoofdzakelijk geconcentreerd in vleesfabrieken in Brno, Kostelec, Studená, Vamberk en Planá nad Lužnicí. In de late jaren 1970 nam de productie van ontbeende „Pražská šunka” met behulp van vormen en het gebruik van plasticverpakkingen voor het eindproduct toe. Enerzijds betekende dit dat er geen conservenblikken meer werden gebruikt, en anderzijds dat het product, na



pasteurisatie, kon worden gerookt en dat er een dunne decoratieve laag varkensvet of varkensvet en zwoerd kon aan worden toegevoegd. Daardoor zijn het product en de parameters ervan aanzienlijk meer op de originele niet-ontbeende „Pražská šunka” gaan lijken. Sinds 1989 wordt ontbeende „Pražská šunka” geproduceerd in andere fabrieken in heel Tsjechië.

4.3.3. Ingeblikte „Pražská šunka”

Ingeblikte „Pražská šunka” is een andere variant van de originele „Pražská šunka” die na het einde van de Tweede Wereldoorlog is ontstaan. Deze variant wordt ook vervaardigd met behulp van geselecteerde grondstoffen afkomstig van uitgebeende, gekoelde, verse varkenshammen, waaraan een nitrietoplossing, suiker en gelatine worden toegevoegd. Om het product een langere houdbaarheid te geven, wordt het gesteriliseerd in eivormige verpakkingen met een gewicht van een halve kilogram. De ingeblikte ham kende een commercieel succes vooral dankzij het aandeel aspic in het eindproduct. Ingeblikte „Pražská šunka” wordt sinds 1973 geproduceerd, hoofdzakelijk in vleesfabrieken in Kostelec, Krahulčí en Studená. Sinds 1989 wordt deze variant ook geproduceerd in andere fabrieken in heel Tsjechië.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.